

# Sonntagnachmittag

## P R E M I U M

Vitello Tonnato | Blumenkohl | Ponzu

Jakobsmuschel | Krustentierschaum | Süßkartoffelcrème

Rosa Kalb mit Kräuterkruste | Fregola Sarda | Lauch | Selleriecrème

Hibiskus | Griechischer Joghurt | Kaktusfeige

Euro 75,00 4 Gänge oder Euro 65,00 3 Gänge

## E A S Y

Kürbisschaumsuppe | Edelfischfrikadelle oder Badwirt's Festtagssuppe

Knusprige Ente

Rotkohl | Kartoffel - und Serviettenknödel | Bratapfel  
oder

Ragout vom Langenauer Reh und Pilze in Rahm

Spätzle | Preiselbeeren | Salatteller

Schoko-Nusskuchen | Birne | Vanillesauce | Croissant-Eiscrème

Euro 59,00

## F I S C H

Island Kabeljau | Kürbis | Junger Lauch | Waldpilzsud

Zander | Wilder Brokkoli | Nordsee Krabbe | Kartoffelstampf | Grünes Curry

Crème Brûlée | Schokolade | Exotische Aromen

Euro 70,00

by Hans Häge

Preise inkl. Brot, Butter und Gruß aus der Küche